



Karrykylling med porrer

Opskriften fik jeg af fætter Jens' kone, Lona. Jeg har blot tweaket den lidt med ekstra krydderier og pynt. Retten er bl.a. lækker som fredagsmad eller kan ganges op til mange mennesker som "skrub af mad" efter en festlig dag. Det er den slags mad, alle kan lide. Servér en fyldig hvidvin, fx en Chardonnay med lidt fadlagring. Laver du retten ekstra stærk, så vælg fx en Riesling eller Pinot Gris med en anelse sødme. Skal det være rødvin, så gå efter en blød og frugtig vin, fx lavet på Grenache.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 10

Ingredienser

- 10 stk. kyllingeschnitzler (ca. 150 g / person)
- 1 dl olivenolie og evt. lidt mere til stegning
- 3 tsk. karry
- 1 tsk. gurkemeje
- 1/4 tsk. stødt kardemomme
- 1/2 tsk. friskrevet ingefær
- 1 tsk. soyasauce
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. friskkværnet peber
- 3 store porrer
- 1/2 l god hønsebouillon (eller grøntsagsbouillon)
- 3 dl fløde
- 2 dl kokosmælk

Tilbehør: jasminris og evt. blomkålsris

Pynt: finthakket korianderblade, ristede kokoschips eller revet kokos, ekstra karry

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180° C.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436





Skær hvert schnitzel i 3 stykker.

Lav marinaden i en stor skål. Du skal bruge olie, salt, peber, karry, gurkemeje, kardemomme, ingefær. Mariner kødstykkerne i ca. ½ time.

Brun kødstykkerne i lidt ekstra olivenolie. Tilsæt soyasaucen til sidst.

Hak porrerne i ca. 1 cm brede stykker. Kom dem i bunden af et stort ildfast fad. Læg kødstykkerne ovenpå. Hæld bouillon, så det fylder ca. 1/3 del af fadet. Hæld fløde og kokosmælk. Kom retten i ovn i ½ time.

Lav tilbehør og pynt klar. Blomkålsris laves ved at komme store stykker blomkål i en foodprocessor, køre det, til det er så fint som ris. Damp blomkålsrisen i en gryde med lidt vand med lidt salt og låg på i 3-4 minutter. Si vandet fra.

Velbekomme.